

## Den größten Pokal erhielt eine junge Frau

Sabrina Gahr ist die beste Köchin beim 37. Jugend-Gastro-Wettbewerb

Der Club der Köche hat in der Staatlichen Berufsschule I zum 37. Mal seinen Jugend-Gastro-Wettbewerb durchgeführt. Als bester Koch erwies sich dabei eine Frau: Sabrina Gahr, die in der BMW-Kantine in Dingolfing lernt.

Sieben Kochlehrlinge, alle im dritten Ausbildungsjahr, nahmen am Mittwoch an dem Wettbewerb teil. Mit diesem will der Club der Köche den Auszubildenden die Möglichkeit geben, sich einer Art Generalprobe für die im Sommer 2012 anstehende Gehilfenprüfung zu unterziehen. Die Teilnehmer mussten eine theoretische Prüfung absolvieren und aus einem vorgegebenen Warenkorb und in einer bestimmten Zeit ein Menü mit drei Gängen kochen. Bei der Vorspeise war Fisch (Wolfsbarsch) zu verwenden, beim Hauptgericht Hasenrücken, beim Dessert waren Mango- Früchte und Joghurt einzusetzen. Eine Jury überwachte die Arbeit einschließlich der Einhaltung der Hygienerichtlinien und bewertete die Gerichte, die auch geladenen Gästen zum Verkosten gereicht wurden. Ihnen schmeckte es sichtlich.

Die jungen Köche hätten ihre Sache sehr gut gemacht, lobte Siegi Rasp, der Ehrenvorsitzende des Clubs der Köche, bei der Siegerehrung. „Sie haben hervorragende Arbeit geleistet.“ Rasp dankte zudem allen Helfern und den Juroren und der Schule für die Bereitstellung der



Die Teilnehmer des Jugend-Gastro-Wettbewerbs, bei dem sich Sabrina Gahr (Achte von rechts) als beste Köchin erwies, mit Prüfern und Ehrengästen. Beste Servicekraft war Denise Molzahn (Vierte von links). (Foto: fb)

Räumlichkeiten. Anerkennung zollte dem Gebotenen auch Stadtrat Jacob Entholzner, der als Vertreter der Stadt ein Grußwort sprach.

Sabrina Gahr erhielt für ihren ersten Platz neben der Urkunde auch noch den Siegerpokal überreicht. Mit ihrem Sieg hat sie sich auch für die Bayern-Ausscheidung um den Rudolf-Achenbach-Preis qualifiziert, der als Bundesjugendwettbewerb des Verbands der Köche

Deutschlands ausgetragen wird. Platz zwei beim Wettbewerb der Köche belegte Ryba Akadiosz, der im Asam-Hotel in Straubing lernt. Rang drei holte sich Stephanie Steinhäuser. Ihr Ausbildungsbetrieb ist das Hotel Fürstenhof in Landshut.

Verbunden mit dem Kochlehrlings-Wettbewerb war eine Prüfung für angehende Restaurant- beziehungsweise Hotelfachleute. Die

Aufgaben der jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer bestand unter anderem darin, die Tische zu decken sowie die Speisen und Getränke fachgerecht zu servieren. Beste war nach der Entscheidung der Prüfer Denise Molzahn (Ausbildungsbetrieb Hotel Kaiserhof Landshut). Auf Platz zwei folgte Veronica Weinmann (Hotel Fürstenhof Landshut), auf Rang drei Nina Wallner (Schloßhotel Neufahrn). -fb-

LANDSHUTER ZEITUNG, NOVEMBER 2011



FÜRSTENHOF ROMANTIK HOTEL & RESTAURANT • STETHAIMER STR. 3 • 84034 LANDSHUT

*erholen, GENIESSEN und ERLEBEN*

TEL.: [0871] 92 55-0 • FAX: [0871] 92 55-44 • WWW.FUERSTENHOF.LA • INFO@FUERSTENHOF.LA